

Topfen-Marillen-Strudel mit Schokoladensoße

Ein Klassiker aus der österreichischen Küche

etwa 20 Stück    aufwändig  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 29 x 24 cm):

Strudelteig:

200 g Weizenmehl
1 Pr. Salz
1 Ei (der Größe M)
50 ml lauwarmes Wasser
2 EL Speiseöl
1 EL Zitronensaft

Füllung:

240 g Aprikosenhälften
(Abtropfgew.)
500 g Speisequark (Magerstufe) /
Topfen
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack
50 g Dr. Oetker gehackte
Mandeln

Zum Bestreichen und Bestreuen:

75 g Butter
50 g Dr. Oetker gemahlene
Mandeln

Schokoladensoße:

2 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße
Vanille-Geschmack ohne Kochen
500 ml Milch
etwa 3 EL Dr. Oetker Kakao

1 Strudelteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und mit einem Mixer (Knethaken) erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Kochtopf Wasser kochen. Den Topf ausgießen und abtrocknen. Den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen, mit einem Deckel verschließen und 30 Min. ruhen lassen.

2 Die Butter zum Bestreichen in einem kleinen Topf zerlassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

3 Füllung:

Aprikosen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und würfeln. Quark mit übrigen Zutaten verrühren und zuletzt Aprikosenwürfel unterheben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Strudelteig in 3 gleich große Teile schneiden. Jedes Drittel auf leicht bemehltem Strudel- oder großen Küchenhandtuch ausrollen, mit etwas Butter bestreichen und vorsichtig mit den Händen zu einem Rechteck von jeweils 40 x 30 cm ausziehen. Jedes Teigstück gleichmäßig mit Mandeln bestreuen. Jeweils ein Drittel der Quark-Füllung aufstreichen, dabei jeweils am Rand 1 cm frei lassen. Teigränder zur Mitte hin einschlagen. Die Strudel mit Hilfe des Handtuchs von der kurzen Seite her aufrollen und nebeneinander in die rechteckige Auflaufform gleiten lassen. Strudel mit etwas Butter bestreichen, dann auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 50 Minuten

- 5 Strudel während der Backzeit mehrmals mit übriger zerlassener Butter bestreichen.

6 Schokoladensoße:

Soßenpulver mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, Kakao unterrühren. Soße zum lauwarmen Strudel servieren. Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

